

# Brote

## Frankenkracher

<https://www.youtube.com/shorts/t4ztr3Yg1ug>

- 420 g lauwarmes Wasser
- 330 g Roggenmehl 1150
- 180 g Weizenmehl 1050
- 220 g Roggensauerteig
- 30 g Brotpaniermehl
- 15 g Salz
- 10 g frische Hefe

## Naan Pfannenbrot

Rezept für ungefähr 10 Stück:

- 500 g Dinkelmehl Ty 630 oder Weizenmehl Typ 550
- 215 g Wasser
- 100 g Naturjoghurt (3,5 % Fett)
- 10 g frische Hefe
- 10 g Salz

## Schnelle Brötchen

Zutat	8 Stück	6 Stück
<b>Weizenmehl 550 oder Dinkelmehl 630</b>	500 g	350 g
<b>Wasser</b>	370 g	250 g
<b>Salz</b>	12 g	10 g
<b>Hefe (frisch)</b>	8 g	6 g
<b>Zucker (optional)</b>	8 g	6 g

Hefe im Wasser mit Zucker auflösen. Die restlichen Zutaten hinzugeben, den Teig verrühren und über Nacht im Kühlschrank in einer geölten, luftdichten Dose gehen lassen. Am nächsten Tag stürzen und warten, bis sich der Teig löst. Mit einem Teigschaber in Portionen teilen und vorsichtig die Ecken übereinander klappen. Auf eine Backfolie geben und bei 260°C im vorgeheizten Backofen auf Ober-/Unterhitze mit Pizzastein und Wasserdampf knusprig backen. Fünf Minuten vor dem Ende eventuell die Brötchen umdrehen, damit der Boden noch knuspriger wird.

From:

<https://wiki.moppert.de/> - **Familien Wiki**

Permanent link:

<https://wiki.moppert.de/doku.php?id=rezepte:brote&rev=1766233366>

Last update: **2025/12/20 12:22**

